



PRIVATE DINING



MENUKAART

SOUP

TOM KHA HAI

Thaise kippensoep met lente-ui, champignons, laoswortel, rode peper, limoen en koriander

POTATO SOUP

Zoete aardappel soep met geroosterde pompoen, quinoa, mais, rode paprika, pecorino en Affila cress

TOMATO SOUP

Toscaanse tomatensoep met gegrilde gele en rode paprika, aubergine, prei en langzaam gegaarde Pulled Pork

STARTERS

SMOED CARPACCIO

Gegrilde runderrosbief met roodlof, perkamentbrood, radijsjes, tuinkers, blue stilton en bruschetta saus

DUCKBREAST

Gerookte eendenborstfilet afgelakt met een glace van pruimen met geroosterde bietjes, kersenjus en graantjes

PROSECCO SHRIMP

Black Tiger-garnalen gepocheerd in Prosecco en boter met knoflook, citroen en peterselie

TUNA TATAKI

Gegrilde tonijnsteak met een sesamkorst, verse mango, rucola, edamame boontjes, radijsjes en wasabimayo

GRILLED TOMATO

Tartaar van gegrilde vleestomaat met buffelmozzarella, balsamicoazijn, limoen en verse basilicum

MUSHROOM RAGOUT

Champignonragout met een mousseline van knolselderij en truffel geserveerd met rozemarijn foccacia

MAINS

RIBEYE

Gegrilde ribeyesteak met groene asperges, patatas bravas en een grove Romesco salsa

SHORTRIB

Langzaam gegaarde rundershortrib in runderjus met krokante en smeulige polenta en gesmoorde spinazie

PORK BELLY

Geroosterd buikspek met een crème van pompoen, tomatensalsa, gerookte amandelen, Shiso en Mai phai

SALMON

Gebrande en gelakte zalm met auberginepuree, paksoi, limoensaus en een rijsttopping met wasabismaak

COD FILLET

Gebakken kabeljauwfilet met een pistachekorst, puree van tuinerwten en gebakken shiitake

BEETROOT PASTA

Tagliatelle gekleurd in bietensap met verse geitenkaas, rucola, sinaasappel, pecannoten en balsamicoazijn

DESSERTS

PECHE 43

Gegrilde perzik geïnjecteerd met licor 43 en geserveerd met frambozenpuree, vanille-ijs, poedersuiker en hazelnoten

WATERMELON STEAK

Gegrilde watermeloen met ricotta, citroen, peper en basilicum, geserveerd in een bouillon van meloen

CHEESECAKE

New York cheesecake met een bodem van bastognekoekjes geserveerd met vers fruit, aardbeiensaus en poedersuiker

